

---

## DESSERT

### *Karamelliseret ananas med creme.*

**Ingredienser:**

**Antal personer: 4**

- 1 stk. *Ananas, gerne moden*
- 3 spsk. *Brun farin*
- 2 spsk. *Honning*
- 1 spsk. *Smør stor*
- 0,5 ltr. *Mathilde vaniljecreme*
- 2,5 dl *Fløde*
- 1 tsk. *Ingefær, stødt og strøget*

**Fremgangsmåde:** Skær top og bund af ananassen, skær den i ca. 2 cm. skiver, fjern skrællen, del skiverne i 4 eller 6 stk., fjern det hårde af stokken.

Hæld Mathilde i en skål og sæt hende fryseren i en time. Pisk fløden til skum, pisk den kolde Mathilde sammen med ingefær, så det næsten bliver softice og vend til sidst flødeskummet i.

Smelt sukker/honning på en pande, ved middel varme, så det ikke brænder på, smelt smørret i og kom så ananas stykkerne i og steg dem ca. 3 min. på hver side.

Serveres lidt lune og med flødecremen til.

Det er en dessert der ikke feder om mandagen.